

FACOLTÀ	Agraria
ANNO ACCADEMICO	2013/2014
CORSO DI LAUREA	Viticultura ed Enologia
INSEGNAMENTO	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi
TIPO DI ATTIVITÀ	Altre attività
AMBITO DISCIPLINARE	A scelta dello studente
CODICE INSEGNAMENTO	16305
ARTICOLAZIONE IN MODULI	No
NUMERO MODULI	
SETTORI SCIENTIFICO DISCIPLINARI	Agr/15
DOCENTE RESPONSABILE	Da assegnare
CFU	3
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLO STUDIO PERSONALE	50
NUMERO DI ORE RISERVATE ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE ASSISTITE	25
PROPEDEUTICITÀ	Nessuna
ANNO DI CORSO	Terzo
SEDE DI SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI	Facoltà di Agraria - Sede di Marsala
ORGANIZZAZIONE DELLA DIDATTICA	Lezioni frontali, Esercitazioni in laboratorio, Visite in campo
MODALITÀ DI FREQUENZA	Obbligatoria
METODI DI VALUTAZIONE	Prova Orale, test finale scritto
TIPO DI VALUTAZIONE	Voto in trentesimi
PERIODO DELLE LEZIONI	Secondo semestre
CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE	http://portale.unipa.it/Agraria/home/orario_lezioni/
ORARIO DI RICEVIMENTO DEGLI STUDENTI	

RISULTATI DI APPRENDIMENTO ATTESI

Conoscenza e capacità di comprensione

Acquisizione degli strumenti utili per la gestione delle vinificazioni di vini dolci e del marsala. Capacità di utilizzare il linguaggio proprio di tale disciplina.

Capacità di applicare conoscenza e comprensione

Capacità di individuare ed eseguire in industria enologica, in autonomia, metodiche enologiche ed elaborazioni necessarie per l'ottenimento delle informazioni utili all'obiettivo prefissato.

Autonomia di giudizio

Essere in grado di effettuare analisi di giudizio sulle implicazioni e sui risultati ottenuti dalle metodiche enologiche adottate al fine di decidere gli interventi necessari.

Abilità comunicative

Capacità di esporre i risultati delle metodiche applicate, sia in forma scritta che orale, relazionando anche con un pubblico non esperto. Essere in grado di sostenere l'interesse comune ai temi dei vini dolci e del marsala

Capacità d'apprendimento

Capacità di aggiornamento mediante consultazione delle pubblicazioni scientifiche proprie della enologia degli ambienti caldi. Capacità di seguire, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso, master di secondo livello, corsi di approfondimento e seminari specialistici nel settore dell'enologia.

OBIETTIVI FORMATIVI DEL CORSO

Fornire agli studenti le metodologie e i protocolli per l'ottenimento dei vini dolci e liquorosi con particolare riferimento alla tecnologia dei vini delle isole minori siciliane e al marsala. Inoltre il corso fornisce notizie sulle problematiche che si possono riscontrare nella vinificazione di tali vini.

CORSO	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi
ORE FRONTALI	LEZIONI FRONTALI
2	Cenni Storici e Geografia delle aree di produzione di vini dolci e liquorosi
5	Vitigni, Appassimento Naturale e in Ambiente Protetto
3	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi - I vini Marsala, Malvasie e Passiti
2	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi - Flor e Botrite
2	Tecnologia dei vini dolci e liquorosi - Ice Wines
1	Test finale scritto
6	Esercitazione in laboratorio sulle problematiche analitiche
6	Visita tecnica presso Stabilimento Enologico ed Analisi sensoriale
TESTI CONSIGLIATI	Appunti dalle Lezioni